

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Betteraves rouges, truite fumée et cervelle de canut


**20 min 20 min**

TEMPS TOTAL

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**352**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la cervelle de canut

- 1 Eplucher les échalotes. Retirer la première feuille des oignons nouveaux.
- 2 Couper les échalotes en deux, puis les ciseler. Débarrasser dans un récipient.
- 3 Séparer les parties blanches et vertes des oignons nouveaux.
- 4 Couper en deux la partie verte des oignons nouveaux, les émincer. Les ajouter aux échalotes.
- 5 Couper les bulbes blancs des oignons nouveaux en deux, puis les ciseler. Les ajouter aux échalotes.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre blanc. Ajouter le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive. Mélanger.
- 7 Ciseler la ciboulette finement.
- 8 Effeuille le persil plat, le cerfeuil et l'estragon. Les hacher au couteau.
- 9 Ajouter la crème dans le mélange oignons et échalotes. Mélanger.
- 10 Ajouter alors toutes les herbes. Mélanger. Saler, poivrer

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les betteraves

250 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**  
4 tranche(s) **Truite fumée**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Cerfeuil**

### Ingrédients pour la cervelle de canut

200 g **Crème fraîche épaisse**  
35 g **Oignon(s) nouveau(x)**  
2 **Echalote(s)**  
30 ml **Vinaigre de Xérès**  
5 g **Ciboulette**  
5 g **Persil plat**  
1 botte(s) **Cerfeuil**  
5 g **Estragon**  
4 g **Sel**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**

et ajouter éventuellement un peu d'huile d'olive.  
Réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

### Préparation des betteraves

- 1** Si vous avez des betteraves crues, vous pouvez les cuire pendant 2 à 3 heures au four à 160-180 °C (Th. 5-6), recouvertes de gros sel.
- 2** Tailler les betteraves en gros morceaux. Réserver dans un saladier.
- 3** Ajouter de l'huile d'olive, mélanger.
- 4** La truite fumée peut être remplacée par du saumon fumé ou de la feta fumée.
- 5** Tailler les tranches de truite fumée en deux ou trois selon leur taille.

## Étape 3

### Dressage

- 1** Déposer de la cervelle de canut au centre de l'assiette, l'étaler légèrement.
- 2** Poser dessus des morceaux de betteraves.
- 3** Déposer délicatement des morceaux de truite fumée sur la betterave. Décorer de pluches de cerfeuil.